



Domaine
DE BOISSEYT
SAINT-JOSEPH
ROUGE
« Les Garipelées »
2019



HISTOIRE

La première mention du domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV^{ème} siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine.

Depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, le domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 11 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et Côtes du Rhône.

En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui, à 35 ans, conduit la propriété.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Les parcelles de Saint-Joseph rouge « Les Garipelées » se situent sur le coteau pentu qui surplombe le village de Chavanay. Ici, le sol est granitique et peu profond.

Superficie : 1,6 hectare

Cépage : 100% Syrah

Âge moyen des vignes : 35 ans

Densité : 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare

Production moyenne : 7 500 bouteilles

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles des raisins à maturité optimale. Encuvage des raisins éraflés à 50%, après un léger foulage. Macération 20 jours en cuves inox thermo régulées, avec remontages réguliers.

Élevage : 18 mois en barriques (15% bois neuf) avec trois soutirages. Ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille qui s'effectue au Domaine.

DÉGUSTATION

Le nez est gourmand, marqué par des arômes de fruits rouges et de poivre. La bouche est charnue, les tanins sont mûrs, une fraîcheur délicate confère de l'allonge à la bouche soulignée par d'élégantes notes légèrement torréfiées. Un vin emblématique du Rhône septentrional.

ACCORDS PARFAITS

Le Saint-Joseph rouge « Les Garipelées » accompagnera à merveille une jolie pièce de viande rouge, une bavette ou un magret de canard.